

Owoce morza duszone w białym winie

Owoce Morza Duszone w Białym Winie – Śródziemnomorski Przysmak

Delikatne owoce morza duszone w aromatycznym białym winie to prawdziwa uczta dla podniebienia. Soczyste krewetki, mule i kalmary nabierają wyjątkowego smaku dzięki połączeniu z czosnkiem, chilli i porem. Całość dopełnia świeża natka pietruszki i odrobina cytryny, które nadają potrawie orzeźwiający charakter.

Dla kogo?

Danie idealne dla miłośników kuchni śródziemnomorskiej i owoców morza. Sprawdzi się zarówno jako wykwintna kolacja dla dwojga, jak i jako danie główne podczas spotkania z przyjaciółmi. Podane z chrupiącą bagietką czosnkową stanowi kompletny posiłek, który zachwyci nawet wybrednych smakoszy.

Na jaką okazję?

Doskonały wybór na romantyczną kolację, spotkanie z przyjaciółmi czy rodzinny obiad w weekend. Przygotowanie nie zajmuje dużo czasu, a efekt jest naprawdę imponujący. To również świetna propozycja na letnie wieczory, gdy pragniemy poczuć klimat nadmorskich kurortów.

Czy wiesz, że?

Kluczem do idealnie przygotowanych owoców morza jest odpowiedni czas duszenia. Zbyt długa obróbka termiczna sprawi, że krewetki i kalmary staną się twarde. Warto również pamiętać, że świeże mule powinny być zamknięte przed

gotowaniem – otwarte należy odrzucić. Podrzucanie składników w rondlu podczas duszenia zapewnia równomierne rozprowadzenie aromatów.

Dla urozmaicenia

Możesz wzbogacić danie o pomidorki koktajlowe, które dodadzą słodko-kwaśnej nuty. Warto też eksperymentować z ziołami – rozmaryn czy tymianek świetnie komponują się z owocami morza. Jeśli lubisz ostrzejsze smaki, zwiększ ilość chilli lub dodaj odrobinę papryczki habanero.